

semaine du 24 février au 2 mars



*Bonnes
vacances
d'hiver
à tous*

Lundi

Salade de risoni
 Cordon bleu
 Chou-fleur béchamel
 Fromage blanc nature
 Fruit bio 



Jeudi

Pizza raclette 
 Sauté de porc aux olives 
 (Sauté de dinde aux olives)
 Duo de carottes à l'ail
 Petit suisse aux fruits
 Fruit

Le chili con carne

Aux États-Unis, les États du Texas, du Nouveau Mexique et même de l'Arizona se revendiquent comme les terres d'origine du chili con carne. De nombreuses histoires plus ou moins vraisemblables circulent sur la recette d'origine.

On entend d'un côté que c'est dans l'armée américaine que fut cuisiné le chili con carne pour la première fois. D'autres versions attribuent la paternité du plat aux Amérindiens ou aux immigrants grecs, irlandais, espagnols ou même chinois.

Mardi

MENU EPICES ET HERBES AROMATIQUES

Concombre aux herbes fraîches
 Chili con carne 
 Riz
 Fromage
 Gâteau menthe chocolat
 « maison »

Vendredi

Salade grenobloise
 Filet de colin sauce armoricaine
 Semoule aux deux pois
 Fromage
 Flan nappé caramel



Viande de bœuf d'origine française



Volaille d'origine française



Produit issu de l'agriculture biologique



Viande de bœuf ou de veau, né, élevé, abattu et transformé en Rhône-Alpes



Viande de porc, né, élevé, abattu et transformé en Rhône-Alpes

Entre parenthèses, plat sans porc

Possibilité de modifications
selon approvisionnement